in pezi grossi de una libra ó di mezza: et uolendone fare minestre, uole esser tagliata minuta: Nota etiandio ch̄ la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, se coce in la lauatura p̄ nō perdere quel sangue, che esce fuori lauandola:

Per fare Ciuero de saluaticina

Per far ciuero de carne saluarina: in prima coci la carne in aqua miscolata con altretanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori del brodo, a zio ch̄ se sciucchi: Asciutta che serra frigila in bono lardo: et uolendo fare duo piattelli del dicto Ciuero, Togli una libra de Uua passa, et meza libra de amandole senza mondarle, et pista bene queste chose: Da poi togli una libra de pane tagliato ī fette, et seccato al foco, ma nō troppo bruscolato, et ponilo a mollo in uno poco de uino rosso, et pistalo con le ꝓdicte chose, poi distempalo col brodo de la dicta carne, et passalo per la stamigna in una pignatta, et ponila su la brasia longi dal foco, facendola ben bollire per spatio de mezza hora: dapoi ui metti Zenzeuero, et cānella assai, che sia dolce, o, forte secundo el cōmune gusto, o del tuo. ℈. Dapoi tolli una cipolla, et conla in una pignatta con bono lardo tagliato menuto: et come la cipolla, e, cotta pistala, et marinala molto bene, et ponila in seme col lardo, nel qual, e, cotta: et metti ogni chosa in la pignatta ne la qual sono le chose predute, lassandola bollire anchora unpoco piu: poi fa li piattelli de la prefata carne, et de sopra gli metti de q̄sto ciuero, et mandali a Tabula:

Per far pastello secco de Ceruo, o, Capriolo:

Per far pastello de carne de ceruo ó de Capriolo: ſi prima taglia la carne in pezi grossi come due pugna, et fagli trare solamente un buglio in aqua miscolata con altretanto aceto & con sale secondo il bisogno Dopo cauala fori & ponila in loucho ch̄ lumor del brudo esca fuori & si sciucchi un pocho la dicta carne, Dopo togli pepero & cānella poluerizata ī feme giugnendoli del sale secondo la quantita de la carne, & togli de buon lardo & fane lardoni, & auoltali nole spetie predicte & ī larda ben per longo la dicta carne, Et habi de garofoli sani, & piantane molti da ongni canto ī la dicta carne, la quale etiam duo uole esser̄ bene ī uoltata ī le dicte spetie, Dapoi togli de bona farina & fa lacrosta un pocho piu grossa ch̄ quella de le lasangne, Et ad ogni pezzo di carne fa la sua spoglia dita le crosta & ponila accocer̄ nel forno ad agio ad agio & uole esser̄ ben cotta, & simili pastelli se possono conseruar̄ quindici di, & etiā piu mese.

Er far̄ pastelli de carne de uitello, ó Cappone, ó qualunqua altra carne, ó de uccelli, In prima togli carne magra quella quantita ch̄ ti piace & battila bene minuta col coltello, & togli de